

Diner

U kunt bij ons culinair genieten van een à la carte lunch of diner in diverse stijlvolle, authentieke ruimtes van het landhuis.

Landgoed Menu

drie gangen € 29,50 / € 39,50*

vier gangen € 39,50 / € 49,50*

vijf gangen € 49,50 / € 65,50 *

zeven gangen € 69,50 / € 75,50 *

* inclusief bijpassend wijnarrangement

Ekenstein Klassiekers

Voorgerechten

Huis Gerookte zalm klassiek – € 16,50

aan tafel gesneden met o.a. sjalot en pijpkruid

Groninger mosterdsoep – € 7,50

met spekjes

Hoofdgerechten

Kabeljauwfilet – € 23,50

met aardappelpuree en peen met citroen boter

Tournedos – € 28,50

op gebakken witlof en een saus van port

Scharrelvarken – € 21,50

op een romige saus waardoor paddenstoelen

Menukaart

Koude voorgerechten

Tartaar van zalm spek – € 16,75

met crème fraîche en bieslook

Zolderham - € 15,75

op zolder gedroogde ham met verzuurde bloemkool en rode kool

“Caprese” - € 14,50

vertrouwde salade tomaat, mozzarella, basilicum en koolzaadolie

Warme voorgerechten

Witlof – € 7,50

Romige soep van witlof met crème fraîche

“Oeufs Benedict” – € 16,75

Op onze wijze met gepocheerde ei, spinazie en gerookte zalm

Zwezerik – € 17,25

Krokant gebakken op kastanjechampignons en nagelhout

Hoofdgerechten

Vangst van de dag – dagprijs

Lam - € 27,50

gebakken lamsrack met lamsstoof en polenta

Canneloni - € 18,50

gevuld met spinazie, Ricotta en Parmezaanse kaas

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een bijpassend aardappelgarnituur en een frisse salade

Nagerechten

Kaassoorten – € 9,50

Verschillende kaassoorten (vraag onze bediening naar de invulling)

Dessert Landgoed Menu – € 7,50

Een dagelijks wisselend dessert

Crème Brulee - € 7,25

Diverse heerlijkheden uit de keuken

Koffie Complet – € 8,25

Koffie met heerlijke lekkernijen uit de keuken